

Saint Chéron

Menus du 04/10/2021 au 08/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

Tomate locale
et mozzarella
Vinaigrette moutarde locale
Nuggets de blé
Epinards branches en béchamel
Beignet parfum chocolat

Mardi

Salade façon piémontaise au thon
et édam
Sauté de dinde lr
Jus aux oignons
Carottes locales
au persil
Poire de producteur local

Mercredi

 Rôti de veau bio
Jus de rôti
Purée de céleri du chef (pdt
fraîches)
Petit fromage frais aux fruits
 Banane bio

Jeudi

Salade verte
croûtons
dés de mimolette
Vinaigrette moutarde locale
Boulettes de bœuf CHAR sauce
menthe façon l'orientale
 Semoule bio
Raisin blanc

Vendredi

Concombres locaux en rondelle
Vinaigrette moutarde locale
Pavé de merlu PMD sauce basilic
Tortil local
Lacté saveur vanille nappé
caramel

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Plat du chef



Lundi

Mais et thon
et dés d'emmental
Vinaigrette moutarde locale
Sauté de boeuf CHAR
Sauce bouguignonne
AB Courgettes bio
au persil
AB Pomme bio

Mardi

*** Les pas pareilles ***
Carottes râpées, vinaigrette aux
fruits de la passion
Quenelle nature sauce nantua
RIZ CAMARGUE
Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Radis roses
Sauce fromage blanc aux herbes
AB Emincé de dinde lr aux
pruneaux
Pommes noisette
Mousse au chocolat au lait

Jeudi

Rôti de porc local
AB Rôti de dinde lr froid
Purée façon truffade (Cantal AOP,
Pdt fraîche)
AB Yaourt bio nature
Figue fraîche

Vendredi

LOCAL - PANAIS (FRAIS)
REMOULADE BQ, POMME VRAC
et édam
Filet de colin d'Alaska pané frais
et quartier de citron
Haricots verts persillés
Cake aux châtaignes du chef

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



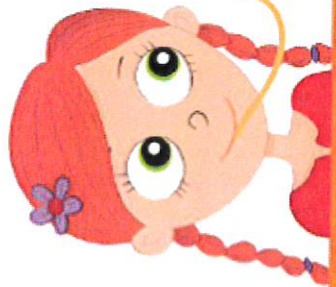
Agriculture
Biologique



Label Rouge



Plat du chef



Saint Chéron

Menus du 18/10/2021 au 22/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées
Tomme blanche
Poire de producteur local

Mardi

Concombres locaux en rondelle
et fromage de brebis
Vinaigrette moutarde locale
Sauté de boeuf CHAR
Sauce au thym
Haricots verts persillés
Muffin vanille pépites de chocolat

Mercredi

Tomate bio
Vinaigrette moutarde locale
Lasagne chèvre-épinards
Yaourt bio nature

Jeudi

*** Amuse bouche: Mini épi de maïs ***
Taboulé petit épautre bio local
dés de mimolette
Cordon bleu de volaille
Gratin de brocolis
Kiwi bio

Vendredi

Salade verte bio
croûtons
Vinaigrette moutarde locale
Dés de poisson PMD sauce
dieppoise (crustacés, tomate,
crème fraîche)
Riz
Lacté saveur chocolat

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Saint Chéron

Menus du 25/10/2021 au 29/10/2021

Menu de la semaine

Lundi

📍 Radis locaux Ici
et beurre

🍷 Sauté de veau 1r au romarin
Pomme de terre vapeur fraîches
locales

Crème dessert à la vanille

Mardi

Pizza au fromage
🍷 Salade verte bio

Fromage blanc de la laiterie de
Montoire

🍷 Pomme bio

Mercredi

Endives locales
et dés d'émmental
Vinaigrette moutarde locale

Emincé de volaille kebab
Frites fraîches locales

🍷 Purée de pommes bio

Judi

*** Menu Halloween ***

Carottes râpées locales
dés de mimolette
Vinaigrette moutarde locale

Potimenter de boeuf CHAR
🍷 Salade verte bio

🍷 Cake chocolat mandarine du
chef

Vendredi

Salade de pâtes (torsades
locales)
et édam

Beignet de poisson
Courgette fraîche locale
au persil

🍷 Banane bio

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Local



Plat du chef